THERMOS®

PRODUCT GUIDE
GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODELO

15302034

CHARCOAL GRILL 615

Date purchased | Fecha de compra

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-241-7548.

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-800-241-7548

Tools needed for assembly:
Phillips Screwdriver
Flat Head Screwdriver
Two adjustable wrenches
Hammer

Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Destornillador de hoja plana
Dos llaves regulables
Martillo

11/03/14 • 42804880

TABLE OF CONTENTS

Product Record Information 1
Safety Symbols. 2-3
Preparing to Use Your Grill. 4
Grill Maintenance 4
Cooking Tips 5
Limited Warranty. 6
Parts List 12
Parts Diagram 14
Assembly 15-26
Registration Card 27

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

Safety Symbols
The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

WARNING

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

WARNING

CARBON MONOXIDE HAZARD
Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

WARNING

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

CAUTION

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

CAUTION

Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.

CAUTION

THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper.

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65
1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

WARNING

Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit Always wear protective clothing to prevent injury.

Keep children and pets away.

Do not move this unit during operation.

Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

WARNING

All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.
Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.
SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

WARNING

After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

WARNING

FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN.

PREPARING TO USE YOUR GRILL

Before cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

- Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
- Build a small fire on the charcoal grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
- Close lid, position dampers at approximately one quarter turn open. This burn should be sustained for at least two hours. Begin increasing the temperature by opening the dampers halfway and adding more charcoal. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on the interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!

Please see information regarding Uncoated Cast Iron Grates below.

First Time Use:

Before using a cast iron grate or other cast iron cooking tool, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO DRAIN DRY OR WASH IN A DISHWASHER. Now season the grates to prevent rust and sticking.

Seasoning:

A solid vegetable shortening is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface, including all corners, with a paper towel. Do not use salted fats such as butter or margarine.

Preheat grill for 15 minutes; carefully place grates in the grill. Allow the grill to heat grates for 1 to 1 ½ hours. Allow the fire to burn out on its own, and leave cooking grates in grill until they are cool. Your cast iron cooking grates are now ready to use.

To Prevent Rusting:

Re-season your grates frequently, particularly when new. If rust occurs, it is an indication that the grates have not been seasoned enough or the seasoning has been burned off. Clean with a heavy brush. Reapply vegetable shortening and heat as indicated above to re-season the grates.

Maintenance:

Do not do a burn-off after you grill, but rather leave the cooking residues on the grates to keep a protective coating on the cast iron. Do a burn-off just before you grill. The more you use your cast iron grates, the easier the maintenance will be.

Store in a dry place. If you store your grates for an extended period of time, apply a light coating of vegetable shortening, then wipe dry with a paper towel.

GRILL MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

COOKING TIPS

Building Your Fire

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate. We recommend using 2 pound (approximately 30 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. ***Always light the fire with the grill lid open.*** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

Always open lid *BEFORE* opening the ash door to check fire or fuel.
Always open the ash door slowly. Never attempt to look inside the grill while opening the ash door when the grill is in use.
Failure to follow these instructions could result in injury.
Unburned gas can accumulate and cause a flash fire if the lid is not opened first.

Know When Your Fire is Ready

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

-If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
-Raise or lower the adjustable charcoal grate.
-Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
-Use the indirect grilling method, with coals to either side of drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.
-In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
-Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

Direct and Indirect Grilling

Direct Grilling - For most grilling, the ignited coals are spread in a single layer under the food. This is called direct grilling and is appropriate for relatively quick-cooking items such as hamburgers, steaks and most seafood. The single layer of coals emits even, steady heat, whether the grill lid is open or closed, and represents the way most people grill. For more control, pile some of the coals on one side of the grill where they will emit intense heat. You can move the food around on the grill, setting it over the very hot coals when you want to sear it or when a thick piece needs to cook a little more quickly. You can also use the adjustable charcoal grate and dampers to control the temperature in your grill.

Indirect Grilling - For items that take longer to cook, you will want to use indirect grilling. This method is for long, slow cooking in a covered grill. For indirect cooking, the coals are piled two or three coals deep on one side of the grill, or divided and piled on two sides. This leaves an empty space next to the coals or between them. Food cooked over indirect heat is often started over direct heat and then moved to the cooler (empty) part of the grill for even, slow cooking. To make the heat as even as possible, construct two piles of coals. It is common to place a metal drip pan in the empty space beside or between the coals, which is filled with water, wine, beer, broth, or a combination. Place the food directly over the drip pan. This injects a little extra moisture into the cooking environment and also catches dripping juices, which makes clean-up a little easier and reduces the possibility of flare-ups. (Remember to keep a spray bottle filled with water on hand to extinguish any flare-ups.) Once you get used to the indirect method, you may prefer to use it for more grilling tasks. Although it may take a little longer, it is an excellent cooking method and a sure way to prevent the food from burning and to promote even cooking.

Grilling with Wood Chips/Wood Chunks

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite
Beef - Hickory, Mesquite, Oak
Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veal - Fruitwoods, Grapevines
Seafood - Alder, Mesquite
Vegetables – Mesquite

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
Separate: Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking. Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times. Cold and thicker meats will take longer to cook.

Internal Meat Temperatures

Meat cooked on a grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts, & Whole Pork (with a 3 minute rest time)	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb, and Pork - Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground	165° F

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov

LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the **original consumer-purchaser** only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
All Parts	1 year from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set foth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

WS_1 Rev05

ÍNDICE

Información de inscripción de la garantía 1
Símbolos de seguridad 7-8
Preparativos para usar su parrilla 9
Mantenimiento de la parrilla 9
Consejos para cocinar 10
Garantía limitada 11
Lista de piezas 13
Diagrama de piezas 14
Ensamblar 15-26
Tarjeta de inscripción 27

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.
Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

Símbolos de seguridad
Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO
La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

ADVERTENCIA

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

ADVERTENCIA

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

ADVERTENCIA

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA
1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

ADVERTENCIA

La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.

No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.

No la mueva mientras esté en uso.

Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.
No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.
LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA

Después de un fuego de carbón parece extinguirse, brasas consumidas pueden retener el calor durante un máximo de 24 horas, y si se expone al aire libre, pueden estallar en llamas inesperadamente. Cualquier brasas fuera de la caja de fuego de la parrilla representan un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles tales como terrazas de madera.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

PARA EVITAR LESIONES, MANIPULE SIEMPRE CON PRECAUCIÓN LOS CARBONES CALIENTES.

ENCIENDA SIEMPRE EL FUEGO CON LA TAPA DE LA AHUMADOR ABIERTA.

PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

- Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
- Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, en la rejilla para carbón o la sartén , asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
- Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará . a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Por favor, vea la información sobre rejillas de hierro fundido sin revestir a continuación.

Uso por primera vez: Antes de usar una parrilla de hierro fundido u otra herramienta de hierro fundido para cocinar, lave a fondo con un líquido para lavar platos suave para quitar la capa de cera de protección aplicadas para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA permita que se seque o lave en el lavavajillas. Ahora la temporada de las rejas para evitar que se oxide y se pegue.

Aderezo: Una grasa vegetal sólida se recomienda para el condimento inicial. Extender una fina capa de manteca vegetal sólida en toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas con sal como la mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos, coloque cuidadosamente las rejillas de la parrilla. Deje que la parrilla para calentar las parrillas de 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego quema por su cuenta, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que estén frías. Sus parrillas de hierro fundido Ahora está listo para usar.

Para evitar la oxidación: Re-temporada de la parrilla con frecuencia, especialmente cuando son nuevas. Si se produce la oxidación, es una indicación de que las rejas no han sido lo suficientemente experimentado o el condimento se ha quemado. Limpiar con un cepillo pesados como cepillo de Char-Broil broca. Vuelva a aplicar manteca vegetal y el calor, como se indica arriba para volver a la temporada de las rejas.

Mantenimiento: No hacer un burn-off después de la parrilla, sino más bien dejar los residuos de cocina en las rejillas para mantener una capa protectora sobre el hierro fundido. Hacer un burn-off, justo antes de la parrilla. Cuanto más utilice sus parrillas de hierro fundido, más fácil será el mantenimiento. Conservar en un lugar seco. Si almacena sus rejas por un largo período de tiempo, la grasa muy ligeramente con manteca vegetal, luego seque con una toalla de papel.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1. Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 2 libras (aproximadamente 30 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
2. Si usa líquido para encender carbón, usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
3. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
4. Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
5. Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
6. Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo

Abra siempre la tapa *ANTES* de abrir la puerta para las cenizas para observar el fuego o el combustible.
Abra siempre lentamente la puerta para las cenizas.
Nunca intente mirar dentro de la parrilla al abrir puerta para las cenizas cuando la parrilla esté en uso.
El no seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones.
Si no se abre primero la tapa, el gas no quemado se puede acumular y producir fuego repentino.

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Utilizando precaución disponer las brasas en su parrilla de carbón sobre la base de su método de cocción deseado. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

-Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
-Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
-Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
-Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
-Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
-Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite
Verduras - Mezquite

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.

Separación: Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.

Temperatura interna de la carne

El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

USDA Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas	
Carne de vaca, Ternera, Cordero, Filetes, Asado, y Lomo de Cerdo (con 3 minutos de reposo)	145° F
Pescado	145° F
Carne, Ternera, Cordero, y Cerdo - Molido	160° F
Platos de Huevo	160° F
Turquía, Pollo y Pato Entero, Pedazos y Tierra	165° F

Consulte con el Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas se basa en las normas del Ministerio de de Agricultura de EE UU para establecer el grado de cocción de la carne. Verifíquelas en www.isitdoneyet.gov

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no esta garantizada y requerira retoques. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

PARTS LIST

Key	Qty	Description
A	1	Firebox Bottom
B	1	Rear Panel f/ Firebox
C	1	Lid
D	1	Logo Plate
E	1	Grease Can Holder
F	2	Long Leg
G	2	Short Leg
H	2	Side Shelf Bracket, LF/ RB
I	2	Side Shelf Bracket, LB/ RF
J	4	Daisy Wheel Damper
K	1	Lid Handle
L	2	Lid Stop Wire
M	1	Wood Rack
N	1	Axle
O	2	Wheel
P	2	Ash Pan Hanger
Q	1	Ash Pan
R	2	Cooking Grate
S	6	Side Shelf Slat
T	1	Swing Away Grate
U	1	Temperature Gauge
V	1	Cleanout Door Handle
W	2	Hinge for Lid
X	2	Hinge for Cleanout Door
Y	1	Cleanout Door

NOT Pictured

…	1	Hardware Pack
…	1	Assembly Instruction, English, Spanish

LISTA DE PIEZAS

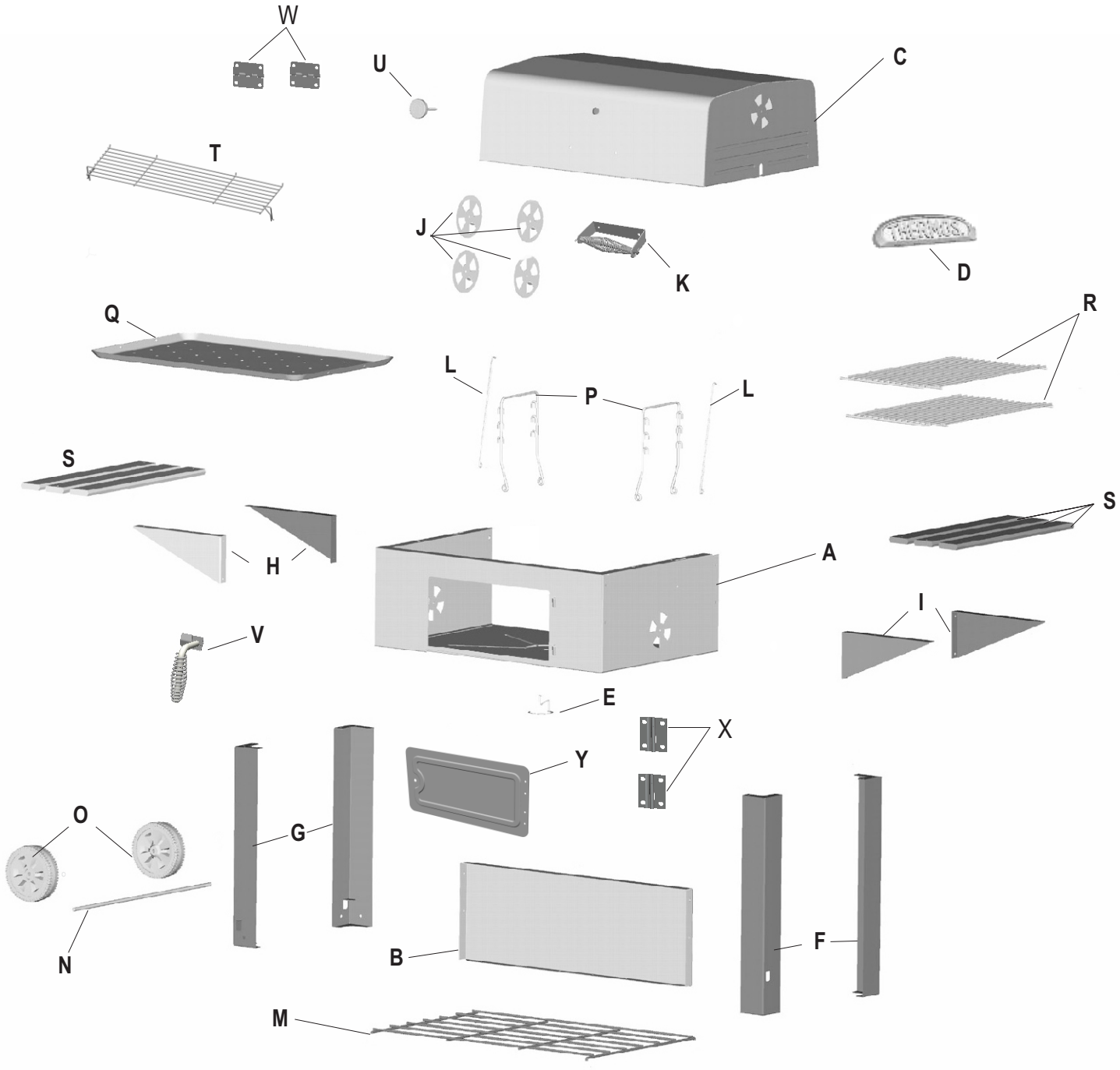
Clave	Cant.	Descripción
A	1	Unidad de cámara de combustión
B	1	Tablero posterior
C	1	Tapa
D	1	Logotipo de la Plata
E	1	Portalatas para la grasa
F	2	Patas largas
G	2	Patas cortas
H	2	Soporte de repisa lateral, izq.fron./der.tras.
I	2	Soporte de repisa lateral, izq.tras./der.fron.
J	4	Regulador de tiro, de tipo Margarita
K	1	Asa de la tapa
L	2	Alambres de parada de tapa
M	1	Rejilla para la leña
N	1	Eje
O	2	Ruedas
P	2	Ganchos para la bandeja colectora de cenizas
Q	1	Bandeja colectora de cenizas
R	2	Parrilla de cocción
S	6	Tablillas para repisa lateral
T	1	Rejilla basculante
U	1	Medidor de temperatura
V	1	Manija de la puerta
W	2	Bisagra para tapa
X	2	Bisagra para puerta para limpieza
Y	1	Puerta para limpieza

no se ilustra

...	1	Paquete de herrajes
...	1	Instrucciones de montaje, Inglés, Español

PARTS DIAGRAM

DIAGRAMA DE PIEZAS



ASSEMBLY

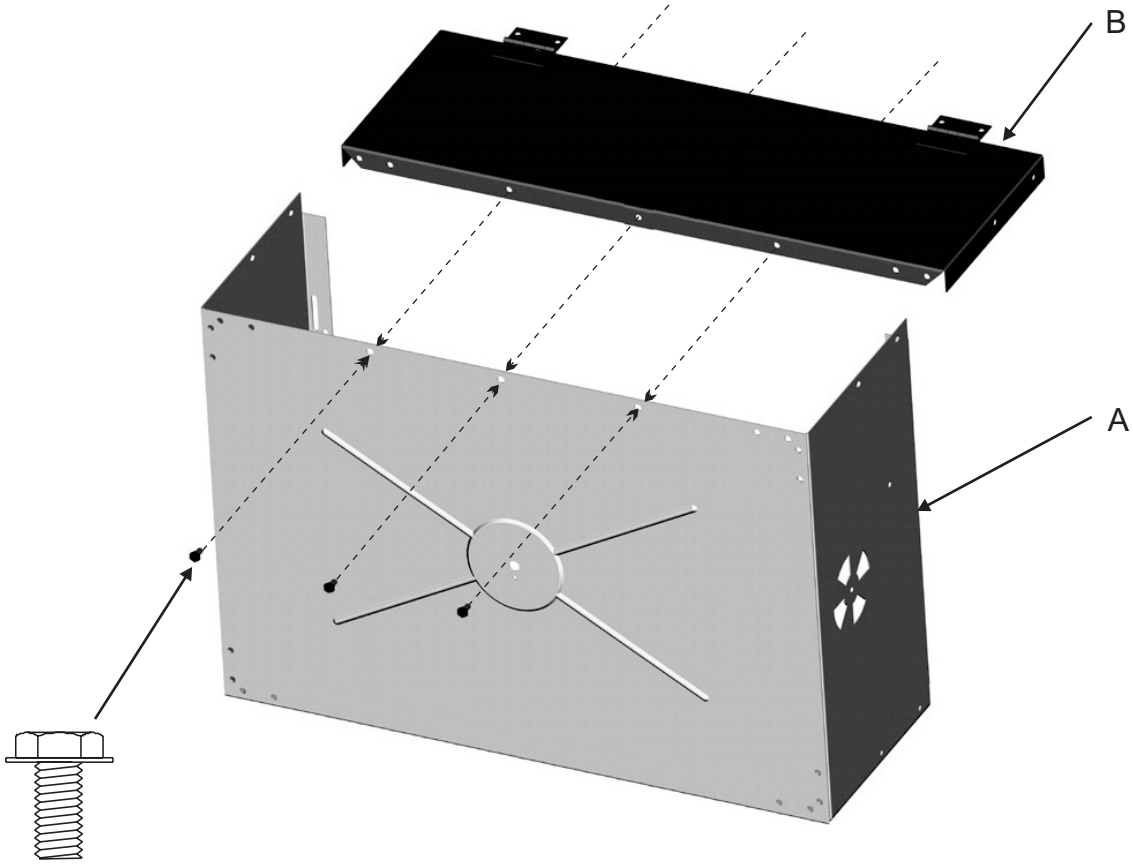
ENSAMBLAR

1

Open carton and place contents onto a clean floor.
Place bottom on ground with clean out door opening facing ground.

Attach rear panel to the bottom with (3) 1/4-20x1/2" hex screws.
Note: Rear Panel is installed with flanges inside the firebox.

Abra la caja de cartón y coloque su contenido sobre el suelo.
Coloque la parte inferior sobre el suelo y la puertecilla para limpieza orientada hacia el suelo.
Fije el tablero trasero a la parte inferior con (3) tornillos hexagonales 1/4-20 x 1/2".

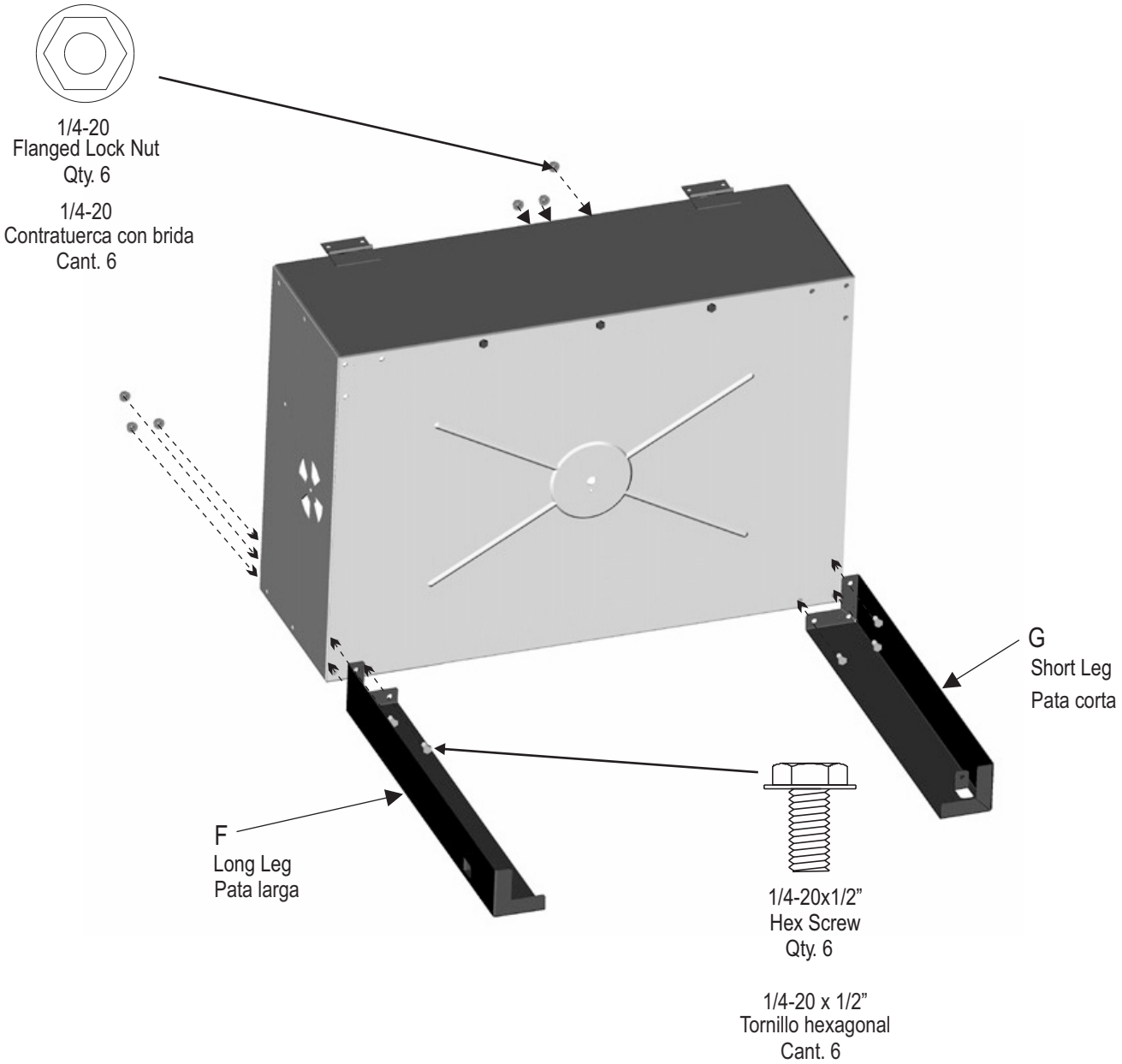


1/4-20x1/2"
Hex Screw
Qty. 3

1/4-20 x 1/2"
Tornillo hexagonal
Cant. 3

2 With lower section still in position from previous step, attach (1) short leg to the right end and (1) long leg to left end of the bottom assembly using (3) 1/4-20x1/2" hex screws from outside and flange nuts on inside.

Con la sección inferior colocada en el paso anterior, fije (1) pata corta en el extremo derecho y (1) fuera y las tuercas de brida dentro. Fije la pata larga a la izquierda de la parte inferior de la unidad, usando (3) tornillos hexagonales largos 1/4-20 x 1/2"



3

This may require at least two people

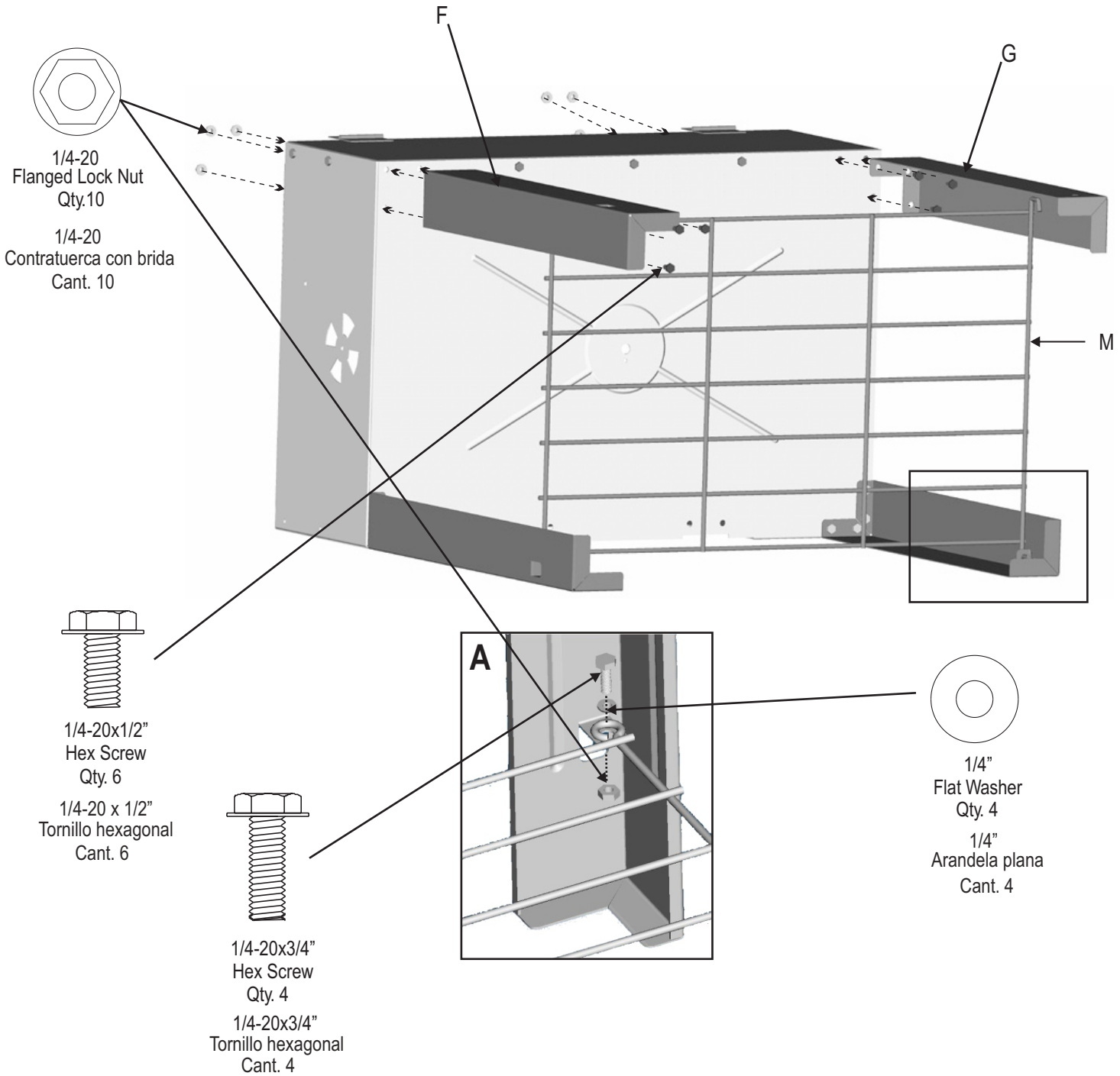
Attach (1) short leg and (1) long leg to rear of bottom assembly using (3) 1/4-20x1/2" hex screws from outside and flange nuts from the inside.

Assemble the wood rack to the legs using (4) 1/4-20x 3/4" hex screws, (4) 1/4" flat washers, and (4) 1/4-20 flange nuts as shown in Figure A.

Es posible que necesite la ayuda de al menos dos personas

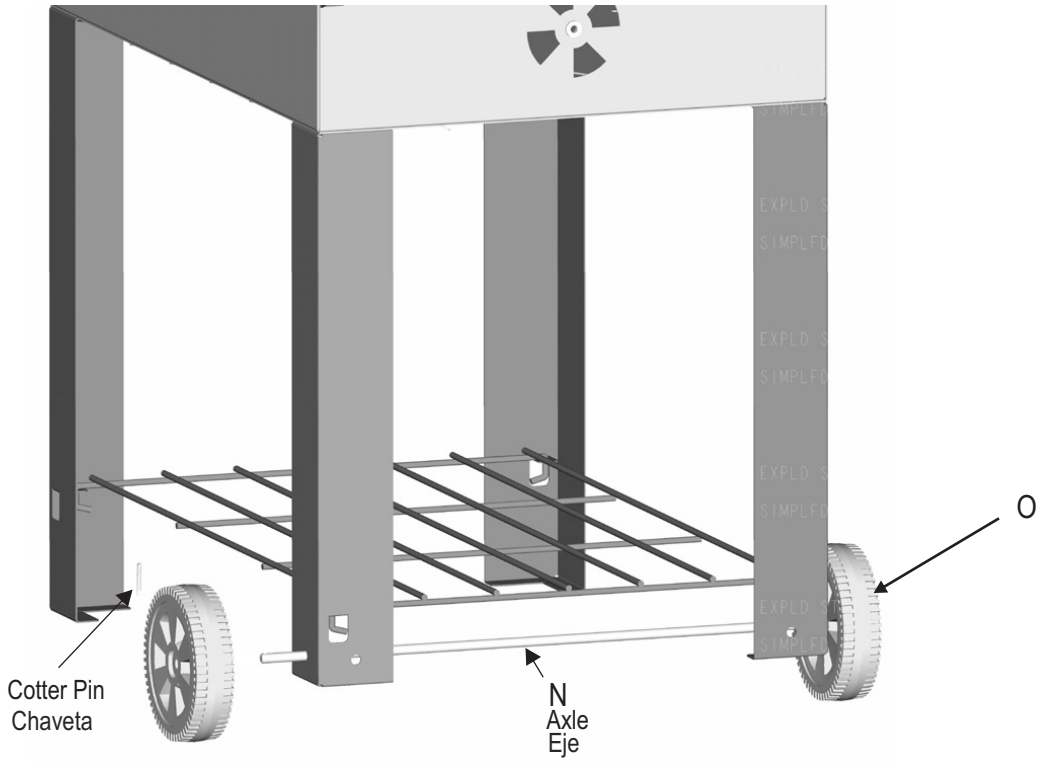
Adjuntar pierna corta (1) y (1) de la pierna larga al frente del montaje inferior usando (3) 1/4-20x1/2 "tornillos hexagonales de frutos de cáscara exterior y brida desde el interior.

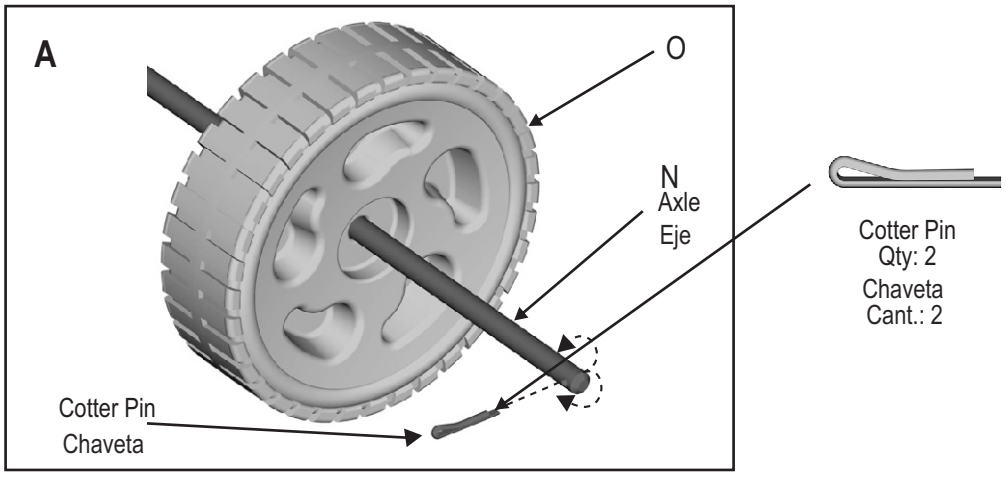
Montar el bastidor de madera para el uso de las piernas (4) 1/4-20x 3/4" tornillos hexagonales y bridas tuercas como se muestra en la Figura A



4 Insert a cotter pin through the hole in one end of the axle and bend it so it won't back out (A). Slide a wheel onto the axle. Slide axle through hole in bottom of short leg as shown. Slide the other wheel onto the end of the axle. Insert the remaining cotter pin through the hole in the axle. Make sure all hardware is tight.

Introduzca una chaveta a través del orificio en el extremo del eje y dóblela, de modo que no se salga (A). Colocar una rueda en el eje. Introduzca el eje a través del orificio ubicado en la parte inferior de la pata como se ilustra. Dicho de otra una rueda en el eje. Introduzca la otra chaveta a través del orificio del eje. Aségurese de que todos los herrajes estén bien apretados.

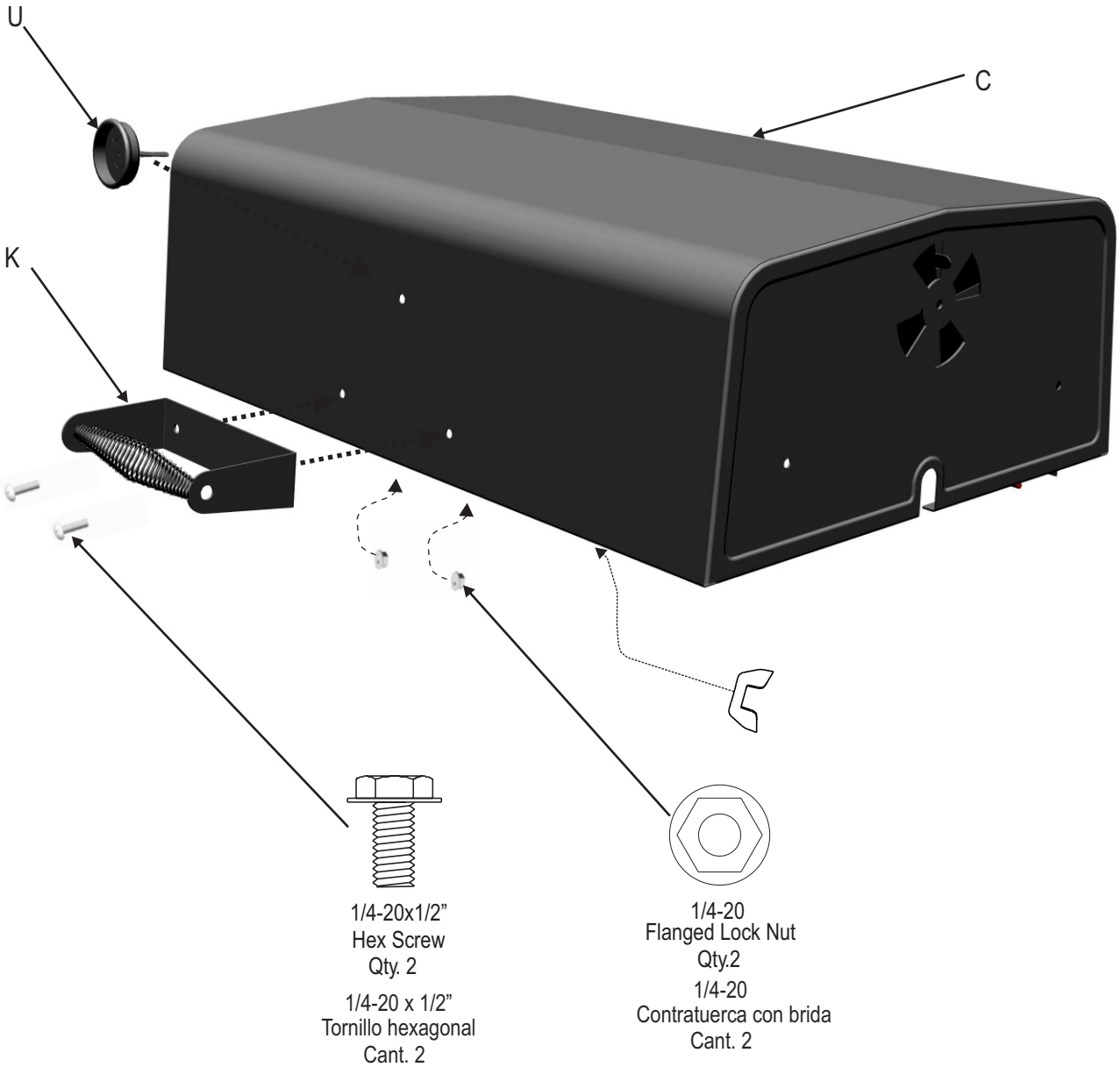




5

Attach handle bracket to lid using (2) 1/4-20x1/2” Hex screws and (2) 1/4-20 flange nuts.
Place temperature gauge through the hole above the front handle.
Secure temperature gauge with wing nut from inside the top assembly.

Colocar la manija Soporte al principio de montaje usando (2) 1/4-20x1/2 "tornillos hexagonales a través de colocación de los tornillos de soporte a través de agujeros frontal y ttaching con (2) 1/4-20 nuts. Indicador de temperatura seguro con tuerca de mariposa desde el interior del ensamblaje superior.



1/4-20x1/2”
Hex Screw
Qty. 2

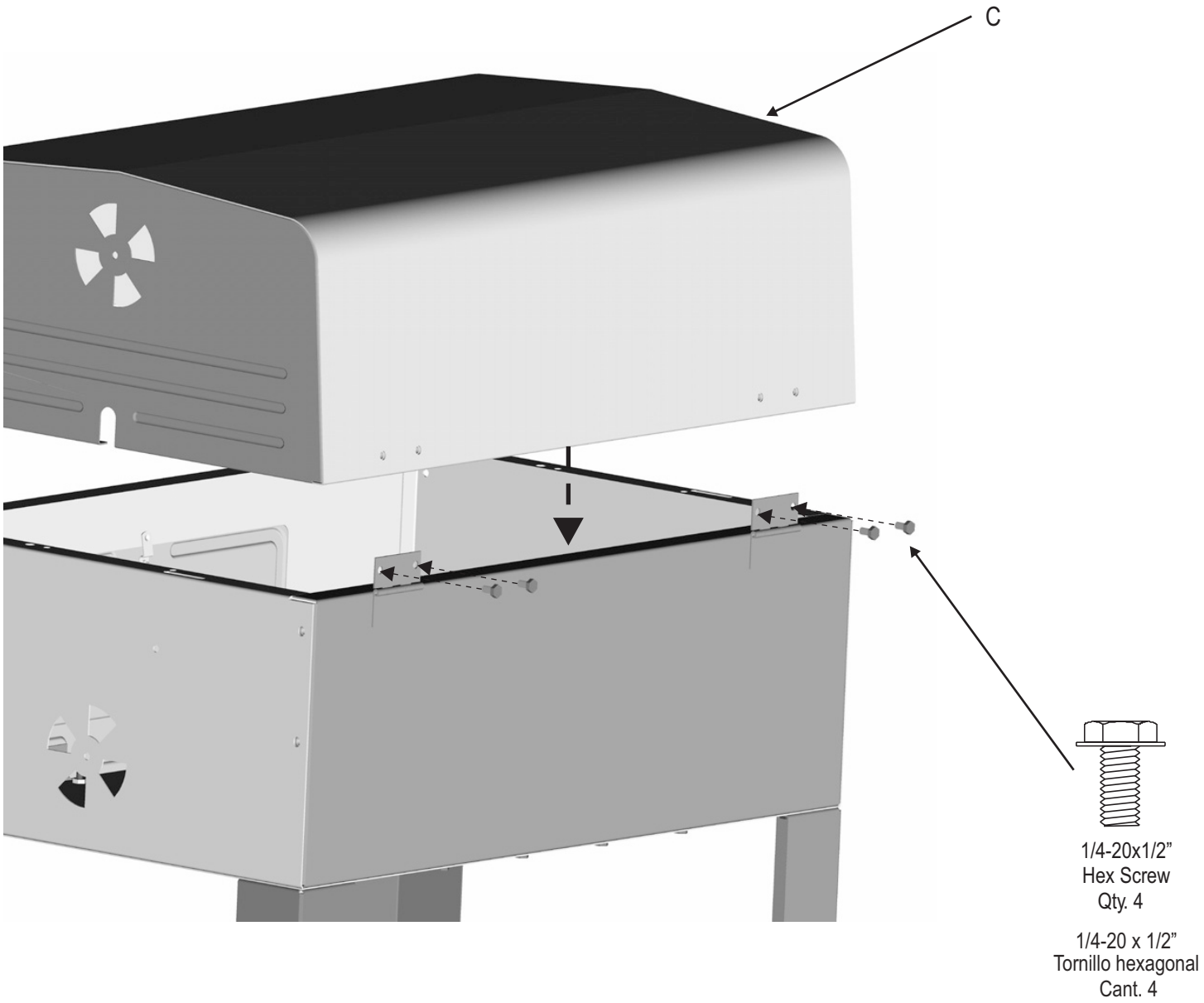
1/4-20 x 1/2”
Tornillo hexagonal
Cant. 2

1/4-20
Flanged Lock Nut
Qty.2

1/4-20
Contratuerca con brida
Cant. 2

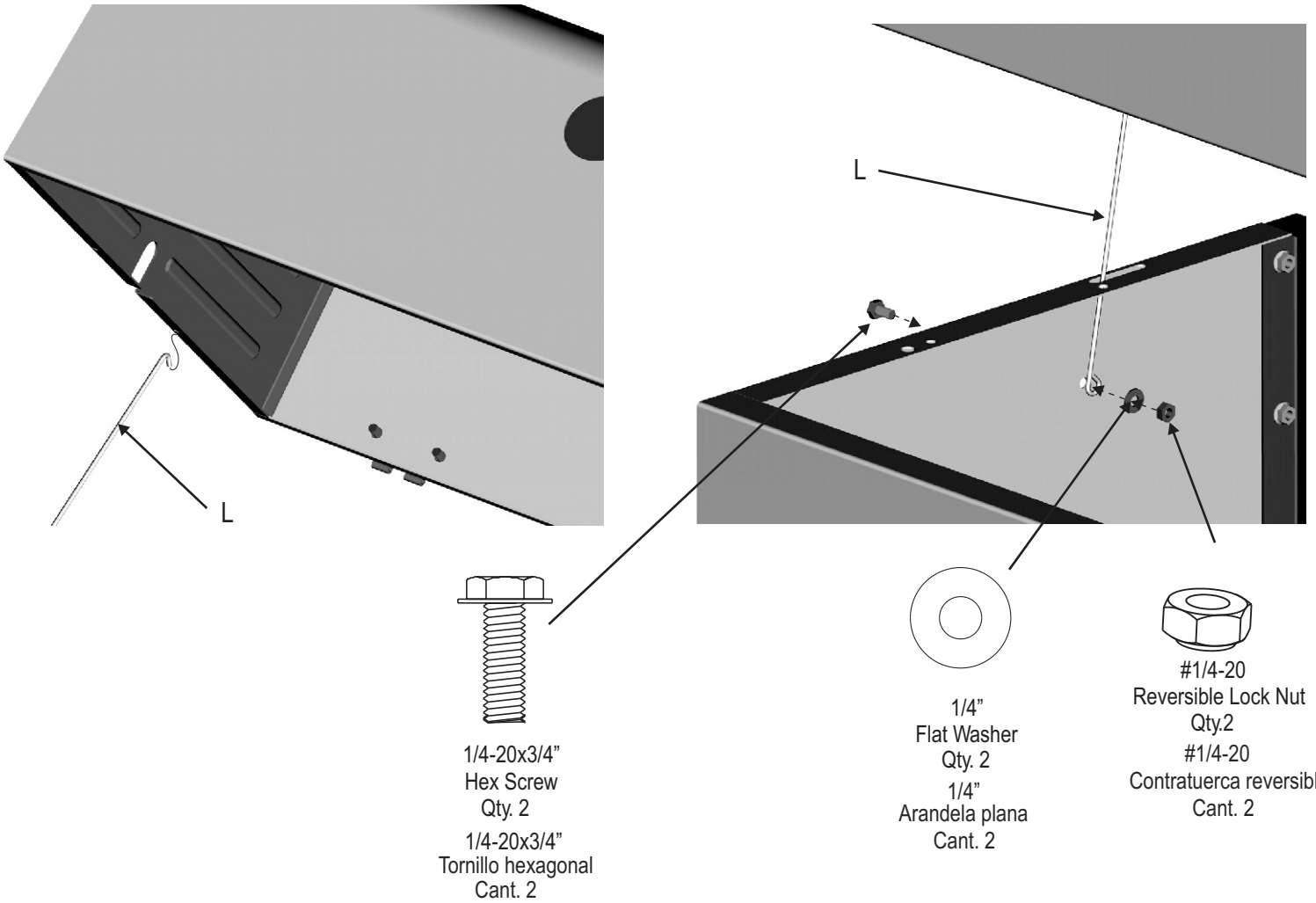
6 Place lid on bottom assembly. Align hinges on back of unit. With the aid of a helper attach hinges to lid using (4) 1/4-20x1/2" hex screws. Assembly using (4) 1/4-20x1/2" hex screws.

Coloque la unidad superior sobre la unidad inferior. Alinee los orificios de las bisagras en la parte trasera de la unidad. Con ayuda de otra persona, fije las bisagras a la unidad superior con (4) tornillos hexagonales 1/4-20x1/2".



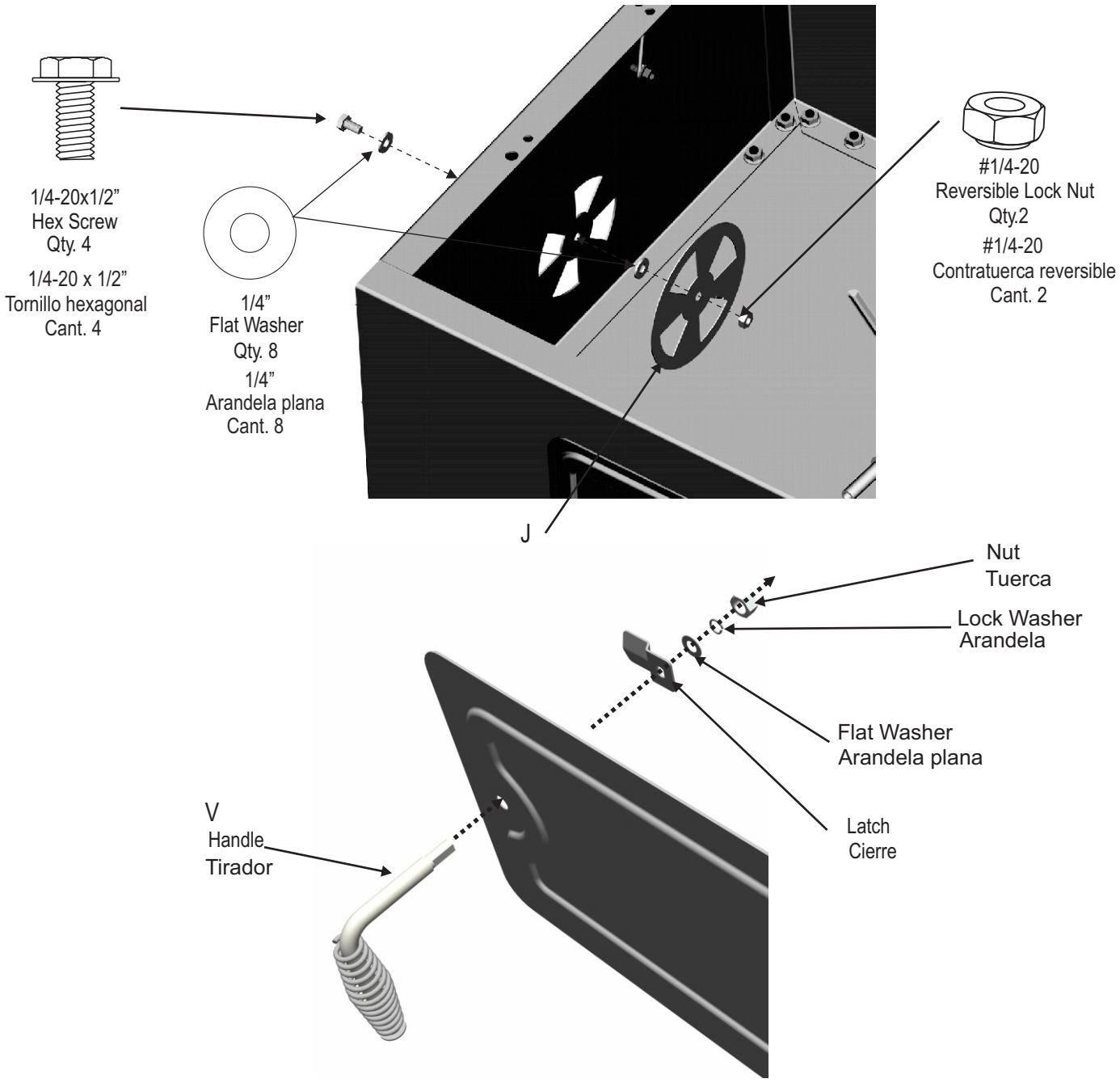
7 Slide hook end of (1) wire door stop into slot in end panel of top assembly with hook facing back of the grill. Next slide the other end through slot in end panel on bottom assembly. With aid of a helper attach lower end of door stop to Bottom assembly using (1) 1/4-20x3/4" hex screw from outside and (1) 1/4" flat washer and a reversible lock nut as shown. Repeat process on other end.

Introduzca el extremo en forma de gancho de (1) de las varillas de tope de la puerta en la ranura del tablero del extremo de la unidad superior, orientando el gancho hacia la parte posterior de la parrilla.
Luego, introduzca el otro extremo a través de la ranura en el tablero del extremo de la unidad inferior. Con ayuda de otra persona, fije el extremo inferior de la varilla de tope de la puerta a la unidad inferior con (1) tornillo hexagonal 1/4-20 x 3/4" (19 mm) desde el exterior y (1) arandela plana de 1/4" y una contratuerca reversible, como se ilustra. Repita el proceso en el otro extremo.



8 Attach (2) daisy wheel dampers to firebox assembly and (2) daisy wheel Dampers to lid assembly using (1)1/4-20x1/2" hex screw, (2) flat washers and (1) reversible lock nuts as shown. DO NOT FULLY TIGHTEN to allow for damper movement.
Attach handle to clean out door by passing threaded end of the handle rod through the door as shown.
Place latch, flat washer, lock washer onto the end of the handle rod and secure with nut.

Adjuntar (2) Amortiguadores de margarita hasta el montaje final y (2) Amortiguadores de margarita a una cámara de combustión y de reunión utilizando la tapa (1) 1/4-20x1/2 "tornillo hex (2) arandelas planas y (1) tuercas de seguridad reversible shown.DO NO ESTÁ DEMASIADO para permitir amortiguador movement.Attach amortiguadores para la tapa de la misma manera. Colocar la manija en la puerta Cllean a cabo mediante la aprobación extremo roscado de la barra de manejar a través de la puerta como se muestra. Cierre lugar, la arandela plana, arandela de seguridad en el extremo del mango de caña y seguro con la tuerca.



9

Lid shown removed for clarity.
La tapa no se muestra, para mayor claridad

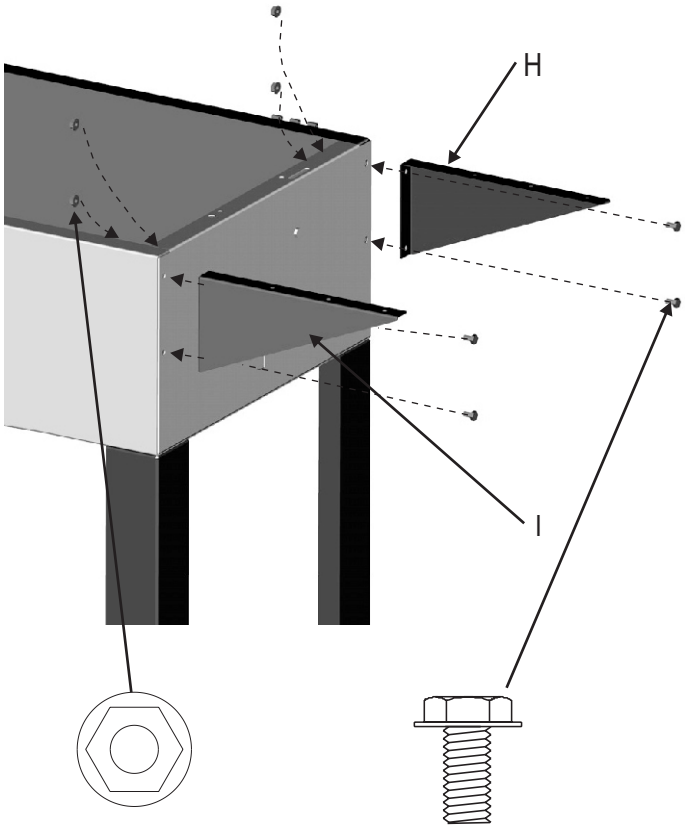
Attach left and right shelf brackets to both ends of grill using (2) 1/4-20x1/2" long hex screws and (2) 1/4" flange nuts each.

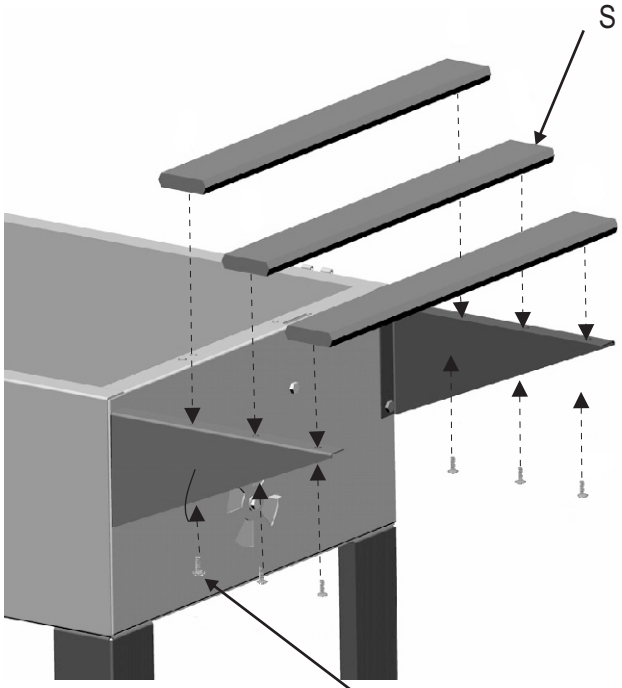
Fije los soportes izquierdo y derecho de la repisa a la parte frontal de la sección inferior de la parrilla con (2) tornillos hexagonales largos 1/4-20 x 1/2" y (2) tuercas con brida, de 1/4", en cada uno. Repita el proceso con el otro extremo.

Attach (3) slats to each set of shelf brackets using (6) #10-24x1/2" screws.

DO NOT TIGHTEN UNTIL ALL SLATS ARE ATTACHED.

Fije (3) tablillas de madera a cada uno de los juegos de soporte de la repisa, usando (6) tornillos No.10-24 x 1/2" y tuercas con brida. NO LOS APRIETE HASTA QUE NO ESTÉN INSTALADAS TODAS LAS TABLILLAS.



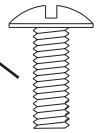


1/4-20
Flanged Lock Nut
Qty. 8

1/4-20
Contratuerca con brida
Cant. 8

1/4-20x1/2"
Hex Screw
Qty. 8

1/4-20 x 1/2"
Tornillo hexagonal
Cant. 8



#10-24 x 1/2"
Screw
Qty. 12

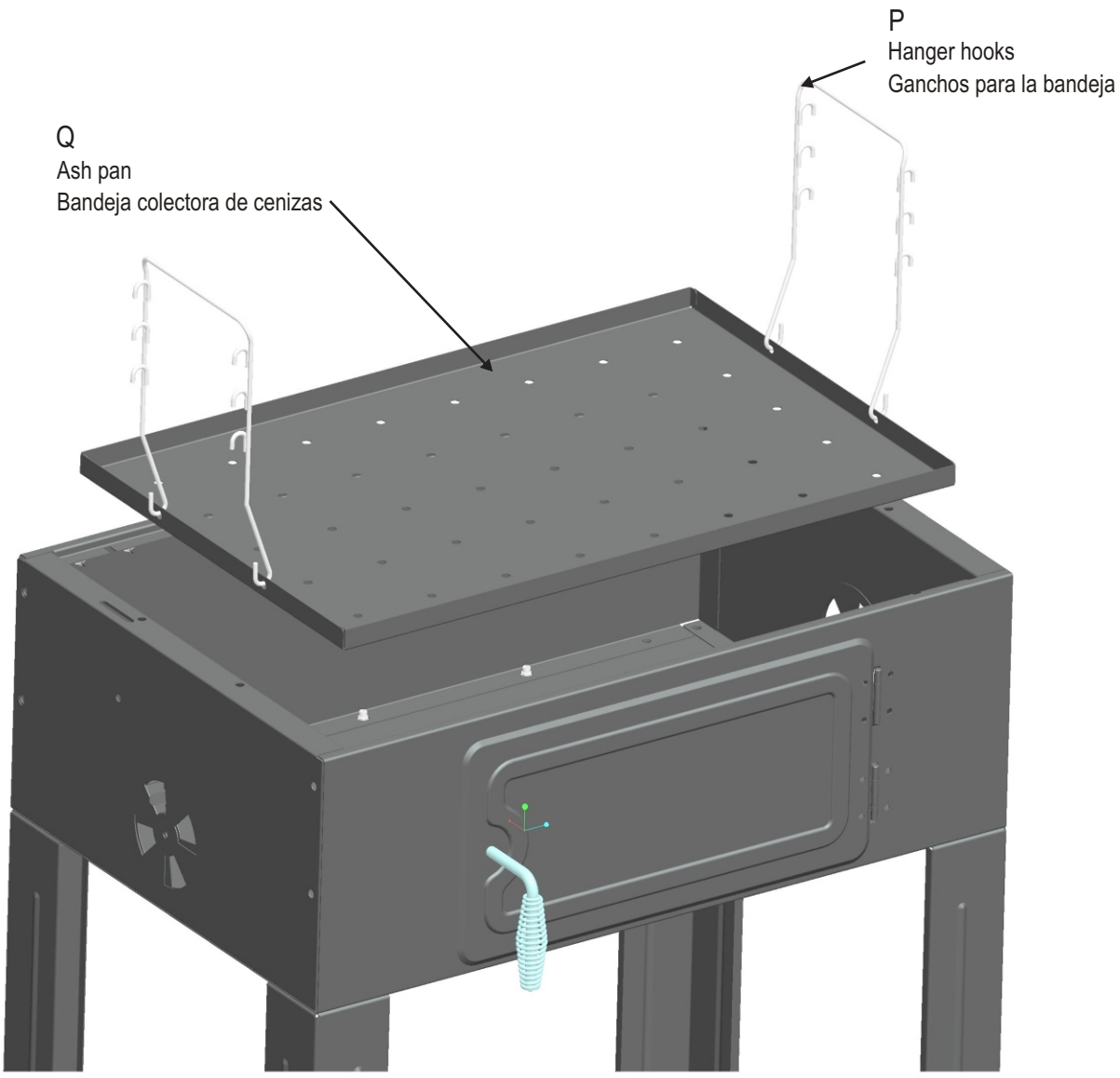
#10-24 x 1/2"
Tornillo
Cant. 12

10

Attach one wire ash pan hanger to each end of the ash pan. Once attached, hanger hooks should be facing outward. Lower ash pan into bottom. Set hooks into holes in each end of the of the bottom. Raise and lower ash pan as desired for temperature control.

Fije un gancho para la bandeja colectora de cenizas a cada extremo de la misma. Cuando estén fijos , los ganchos deben quedar orientados en sentido contrario a la bandeja colectora de cenizas.

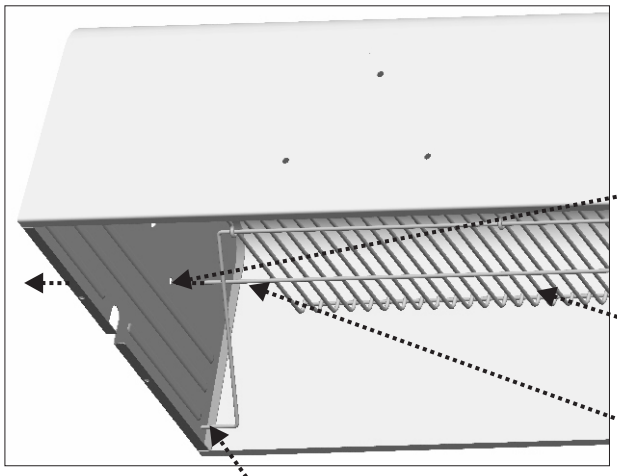
Baje la bandeja colectora de cenizas hasta la sección inferior. Coloque los ganchos en los orificios, en cada extremo del cuerpo inferior. Suba o baje la bandeja, según lo desee para controlar la temperatura.



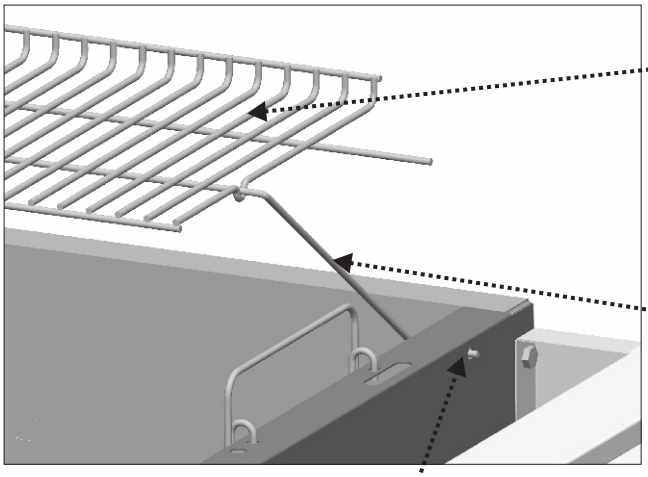
11 Insert the swing away grate rod into the hole on the left side of the lid, then insert the rod into the hole on the right side of the lid. Shown A. Carefully insert the swing away grate support rods into the holes in the fire box. Shown B.

Introduzca la rejilla basculante en el orificio del lado izquierdo de la tapa, luego inserte la varilla en el orificio de la derecha, como se ilustra en A. Con cuidado, meta las varillas de soporte de la rejilla basculante en los orificios de la cámara de combustión. como se ilustra en B.

A


Swingaway Grate hole (each side)
Orifice de la grille-réchaud pivotante (chaque côté)
T
Swing Away Grate
Rejilla basculante
Swing Away Grate Rod
Tige de la grille-réchaud pivotante
Swing Away Grate Support Rod
Varilla de soporte de la rejilla basculante

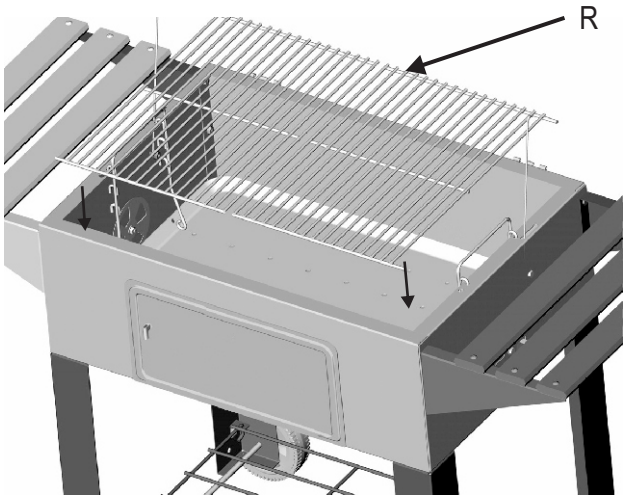
B


T
Swing Away Grate
Rejilla basculante
Swing Away Grate Support Rod
Varilla de soporte de la rejilla basculante
Firebox hole (each side)
Orificio de la cámara de cocción (a cada lado)

NOTE: Lid and cooking grate shown removed for clarity

NOTA: La tapa y la rejilla de cocción no se muestran, para mayor claridad.

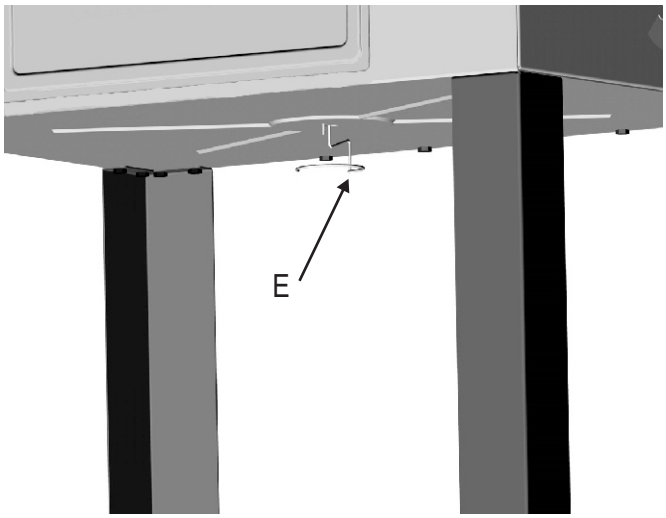
12 Place the wire cooking grates into position as shown.
Coloque la rejillas de cocina de alambre en su posición como se muestra.



13 To install grease can holder, insert hook through the larger hole on the bottom and seat the hook into the smaller hole.
A 12 oz. soup or vegetable can (not provided) will fit nicely into the clip to collect grease.

Para instalar el portalatas para la grasa, meta el gancho desde la parte inferior a través del orificio grande y engánchelo en el orificio más pequeño.

12 oz sopa o verduras pueden (no incluido) caben perfectamente en la pinza para recoger la grasa.

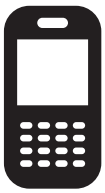


Your grill is now ready for use.
Ya puede usar la parrilla.

Three convenient ways to register your product:
Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit:
Tres formas convenientes de registrar su producto:

❶ Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

❷ 

FOR US ONLY
Text "Register" to "GRILLS" (474557)
Envíe un mensaje de texto con la palabra "Register" a "GRILLS" (474557)

❸ By mail | Par la poste | Por correo

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

**Required | Necesario | Exigé*

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

*** 1.** **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

City | Cludad | Ville _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

*** 2.** **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

*** 3.** **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

*** 4.** **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

*** 5.** *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

6. **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7. **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

$ _____

8. **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9. **Your Gender | Sexo | Sexe:**
- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10. **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

15.124121

©2014 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Impreso en China.
©2014 Assembly instructions. ©2014 Instrucciones de ensamblado.